



9. MODALIDADES DE PAGO:

- a. Suma alzada (X) b. Precios unitarios () c. Esquema mixto ()
d. Tarifas () e. En base a porcentajes () f. En base a un honorario fijo y una comisión ()
g. Pago por consumo ()

10. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio consta de las siguientes atenciones: Almuerzo y Coffee Break, las cuales deberán llevarse a cabo dentro de las instalaciones del INICTEL – UNI sito en Av. San Luis N°1771 - San Borja.

FECHA	SERVICIO	DETALLE	CANTIDAD
28 de AGOSTO “Taller de exposición de Avances Cumplimiento de Metas de gestión 2025”	COFFE BREAK (Horario: 10:00 -10:30 am)	<ul style="list-style-type: none">• 1 Pan con pollo (embolsado).• 1 bebida Caliente: Café ó Infusión (la bebida servida en vasos descartables de Tamaño 12 onzas)• El sándwich debe estar empacado en bolsa que contenga además servilleta.	120 unidades
	ALMUERZO (Horario: 13:00 pm – 2:00 pm)	<ul style="list-style-type: none">• 1 entrada Palta Rellena con pollo y verduras.• 1 plato de fondo: porción de Puré con Asado de carne y arroz.• 1 Vaso de Emoliente• 1 Postre Tiramisú	120 unidades
	PERSONAL	<ul style="list-style-type: none">• Mozos para la entrega del Almuerzo servicio a la mesa. Deberán estar uniformados.	3 personas
	MENAJE	<ul style="list-style-type: none">• Vajilla para entrada, plato de fondo y postre• Vaso de vidrio• Cubiertos	120 unidades (Platos, vasos y cubiertos)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN DE TELECOMUNICACIONES

“Año de la recuperación y consolidación de la Economía Peruana “

FECHA	SERVICIO	DETALLE	CANTIDAD
29 de agosto “TALLER DE INTEGRACIÓN CLIMA LABORAL 2025”	COFFE BREAK (Horario: 10:00 -10:30 am)	<ul style="list-style-type: none">• 1 triple Molde (Huevo, palta, pollo) embolsado.• 1 bebida Caliente: Café ó Infusión (la bebida servida en vasos descartables de Tamaño 12 onzas)• El sándwich Triple debe estar empacado en bolsa que contenga además servilleta.	120 unidades
	ALMUERZO (Horario: 13:00 pm – 2:00 pm)	<ul style="list-style-type: none">• 1 entrada Causa acevichada• 1 plato de fondo: chancho al horno con arroz y ensalada rusa.• 1 vaso de Chicha Morada• 1 postre Mazamorra morada	120 unidades
	PERSONAL	<ul style="list-style-type: none">• Mozos para la entrega del Almuerzo servicio a la mesa. Deberán estar uniformados.	3 personas
	MENAJE	<ul style="list-style-type: none">• Vajilla para entrada, plato de fondo y postre• Vaso de vidrio• Cubiertos	120 unidades (Platos, vasos y cubiertos)



MANIPULEO, INSUMOS Y PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS 2 TIPOS DE ATENCIONES: ALMUERZO Y COFFEE BREAK:

La manipulación, insumos y demás productos a utilizarse en la prestación del servicio deberán satisfacer como mínimo los siguientes requerimientos:

- a) Todos los productos deberán satisfacer estándares de calidad conforme a lo previsto en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las Normas Técnicas Peruanas vigentes, de los productos alimenticios a utilizarse en la preparación del servicio.
- b) Está terminantemente prohibido el uso de residuos de ingredientes para la preparación de nuevas atenciones, ni utilizar ingredientes preparados del día anterior.
- c) El aceite utilizado en la preparación de los alimentos deberá ser de origen 100% vegetal y no deberá ser utilizado más de una vez.
- d) Todas las personas que manipulen alimentos deberán adoptar las precauciones razonables necesarias para proteger los alimentos contra cualquier riesgo de contaminación. Asimismo, deberán contar obligatoriamente con el carné de sanidad vigente.
- e) La atención del servicio, se hará en condiciones adecuadas de protección de cualquier riesgo de contaminación.
- f) El contratista deberá garantizar bajo responsabilidad, los hábitos de higiene de su personal, todo manipulador de alimentos deberá lavarse las manos con agua y jabón después de haber utilizado los servicios higiénicos o haber realizado cualquier otra labor que pueda llevar a una acción de contaminación.
- g) De ser requerido los alimentos deberán ser transportados al lugar de entrega en envases apropiados y ser entregados cubiertos con papel film o similar a efectos de evitar la exposición directa al ambiente. Cuando corresponda, los alimentos deberán mantenerse debidamente refrigerados.

10.1 Plan de Trabajo: No Corresponde

10.2 Reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias:

El proveedor adjudicado deberá cumplir estrictamente con los reglamentos sanitarios vigentes, en lo que resulte aplicable al servicio de alimentación. Asimismo, deberá cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Sanitaria N.º 142-MINSA/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial N.º 822-2018/MINSA, que regula las condiciones sanitarias de los restaurantes y servicios afines. Igualmente, el proveedor deberá observar todas las disposiciones complementarias vigentes emitidas por el Ministerio de Salud y demás autoridades competentes en la materia.

10.3 Seguros: No Aplica

10.4 Prestaciones accesorias a la prestación principal:

10.4.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo
a. Sí () b. No (X)

10.4.2 Soporte técnico de ser el caso: No corresponde
a. En el sitio () b. Por teléfono ()
c. En taller de terceros () d. En Línea ()

10.4.3 Capacitación y/o entrenamiento:
a. Sí () b. No (X)

10.4.4 Otras prestaciones accesorias



“Año de la recuperación y consolidación de la Economía Peruana “

10.5 Garantía: Durante la ejecución del servicio

a. Meses b..... Año

10.6 Corresponde a una consultoría:

a. Sí () b. No (X)

11. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL:

11.1 Habilitación: No Aplica

Acreditación:

11.2 Experiencia del proveedor:

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/6,000 seis mil soles, por la contratación de servicios brindados a entidades públicas y/o privadas iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez (10) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de coffee break, servicio de almuerzo, servicio de catering, servicio de refrigerio.

Acreditación:

Acreditación: La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago.

11.3 Del personal clave: No Aplica

11.3.1 Formación académica:

Acreditación:

11.3.2 Experiencia Laboral:

Acreditación:

12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio contratado por un plazo de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por el área usuaria.

13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

a. Lugar: El lugar donde se ejecutará la prestación del servicio será en las instalaciones del INICTEL – UNI sito en el distrito de San Borja en Av. San Luis N°1771 en Lima Metropolitana.

b. Plazo de ejecución del servicio: El servicio será realizado en las siguientes fechas: 28 y 29 de agosto del 2025



“Año de la recuperación y consolidación de la Economía Peruana”

14. RESULTADOS ESPERADOS (ENTREGABLES):

Deberá presentar una carta membretada, en la cual se detalle el servicio brindado, incluyendo fotografías que evidencien la atención correspondiente al servicio de almuerzo y coffee break. Dicho documento deberá ser entregado hasta a los diez (10) días calendario posteriores a la culminación del servicio.

15. LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LOS ENTREGABLES:

Presentar cada entregable a través de la Mesa de Partes Virtual del INICTEL – UNI, mediante el siguiente enlace:

<https://sgdc Ciudadano.inictel-uni.edu.pe:8181/virtual/inicio.do>

16. FORMA DE PAGO:

- a. Pago Único () b. Pagos Parciales ()

17. FORMULA DE REAJUSTE: No aplica

18. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

- a. Dependencia que brindará la conformidad técnica: RECURSOS HUMANOS
b. Dependencia que brindará la conformidad de pago: OAD – RECURSOS HUMANOS

19. PENALIDADES POR MORA:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:
Para bienes y servicios en general F=0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

20. OTRAS PENALIDADES: No corresponde

21. CLÁUSULAS:

21.1 GARANTÍA:

No se requiere la presentación de garantías, de conformidad con lo previsto en el Artículo 139 el Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

21.2 ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

A la suscripción del contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la



“Año de la recuperación y consolidación de la Economía Peruana”

vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiere lugar.

21.3 SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

En el caso de contratos menores, las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante CONCILIACION.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley No 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

21.4 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO:

Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- b) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- e) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la interacción con el mercado.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



“Año de la recuperación y consolidación de la Economía Peruana “

21.5 GESTION DE RIESGOS:

Es un proceso dinámico y abarca las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de bienes, servicios y obras. Dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

Fecha: 05 de agosto del 2025

.....
Ing. Angela Tirado Casildo
Jefa de la Oficina de Administración